

かわしま通信

発行：株式会社 川島印刷

一人ひとりの熱い声を…

STAFF VOICE

我が家のごはん

ウチのオススメゴハン

特集

春の訪れ

春の見どころと言えば…

川島コラム

“春 到来”

Vol. **5** April
2010

kawashima-shimpo.jp/2010/Vol.05_1_0

管理課 課長

笹木 啓子

“春 到来”



ソメイヨシノ
染井吉野

江戸末期から明治初期に、江戸の染井村（現在の東京都豊島区駒込）に集落を作っていた造園師や植木職人達によって育成され「吉野桜」として売り出していた。

現在もほぼ日本全域に分布する最もポピュラーな桜であり、「さくらの開花予想」（桜前線）も本種の開花状況が基準となっている。

フリー百科事典「ウィキペディア」から引用

春は、立春の日から立夏の前日までとされています。

新しい生命の息吹が感じられる季節なので、万物が「発る」の意味とも、花のつぼみが「張る」とも、天気「晴る」とも考えられています。

春の花といえば梅と桜。かつて「花」と言えば梅を指しましたが、梅は8世紀頃に遣唐使によって渡来した新種の植物です。宮廷貴族は香りを楽しむのが教養人のたしなみとされていたそうです。

当時からあった山桜が梅よりも好まれるようになったのは戦国時代になってからで花びらの散り際の美学に魅せられた武士達が己の生き方を重ねるようになったのが発端だと言われています。

江戸時代には桜が「花」の代名詞となり、桜の品種改良もされ花見が盛大に行われるようになりました。地面に花びらが広がる様子を「花筵」、散った花びらが水面に浮かぶ様子を「花筏」と言います。

雪国の長い長い冬を終え迎えた春には誰もが心躍ることでしょう。

木の芽やフキノトウが日差しを浴びて芽を出していく様子を「生命萌える」思いがします。

そしてもうひとつ、春には冬の厳しい気候に閉じ込められてじっと静かな眠りについていた新酒も目覚める時です。桜の開花を待つことなく、例年賑わう高島のまほろば「米鶴酒蔵の蔵開き」に私は今年も行って来ました。もう5年連続になります。

秋の実りである酒米を麹でじっくりと醸した芳醇な香りと旨味。出来上がったばかりのきりりとした辛口新酒を試飲で遠慮なくぐびぐび飲める絶好の機会を知ってしまってから、私はすっかり蔵開きファンになってしまいました。

今年も好天に恵まれ大勢の愛飲家が集まった会場で、同行した私のツレは、せっせと食べ物の行列に並びひたすらペットボトルの水を飲み（いつも運転手なので）…私はと言うとその姿をチラ見しながら顔色ひとつ変えず飲み続けてる光景は少々滑稽でもありました。

酒蔵の方から宣伝費を頂いてる訳ではありませんが皆さんも来年は蔵開きに足を運んでみてはいかがでしょうか。

雪国の春は押さえつけられていたものが弾けるように、鮮やかな色彩と期待感をいっぱい膨らませてやってきます。私の大好きな季節の到来です。

企画室 &
KP企画

いま、こ～んなことやってます(笑)



川島印刷 × ?
C O I L A B O

第①弾! 川島印刷×和尚さんのコラボ

C O I L A B O



おしょう
秘尚いも 名刺

お客様の心をグッと掴む!
小さな小さな商売繁盛応援ツール!!

この名刺のすごいところは、御祈禱して納品すること! 何を隠そう、川島印刷の常務…実は和尚さんなんです(笑)。名刺をご注文のお客様はもちろん、名刺を渡す相手の方までの商売繁盛やご成功を願い、御祈禱しております。



和尚さんが「おしょうしな」の
気持ちを込めて御祈禱します!

第②弾! 川島印刷×プランタンさんのコラボ

C O I L A B O



もらって
嬉しい 販促グッズ

印刷会社への固定観念を覆す
販売促進ツールの企画!

世の中の印刷会社には、一般のイメージとして印刷=紙の製品しか作れない…というものが少なからずあります。しかし、当社は紙だけにこだわらず、「お客様が喜んでくれるものは何か」を、まず考えるように心がけております。今回は、もらって嬉しい販促グッズとして、プランタンさんと協力し、販促文字入りクッキーを考えました!



あなたの企業の販促品、企画いたします! ご相談下さい。
一般印刷物・企画・デザイン・その他ご相談はコチラ→

mail@kawa-prt.com

春の訪れ

春のはじまり、
はじまり〜♪



今年の春は気温がいきなり上昇・下降したり、雪が降ったりと慌ただしい天候となっています。これから春を満喫していただくために、ピッタリな“場所”や“物？”を紹介します。

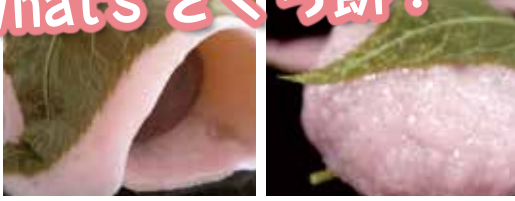
さくらの
名所？迷所？



米沢のいろんな
名所に足を運んでみよう！
みなさんのオススメ
スポットも教えてネ！



What's さくら餅?



桜の時期に食べるお菓子と言えば、さくら餅ですね。さくら餅は起源が2種類あり、奥深い食べ物です。

昔からご存知の方々も多いと思いますが、若い方や片方しか食べた事のない方、是非この時期に両方のさくら餅を堪能してみてくださいはいかがでしょうか？

道明寺餅(上方風桜餅)

糯米を蒸かして干し、粗めに挽いた粒状の道明寺粉を用いた皮に、大福のように餡を包む。

長命寺餅(江戸風桜餅)

もち粉か、白玉粉に小麦粉を混ぜた生地を薄焼きにした皮で小豆餡をクレープのように包む。

フリー百科事典『ウィキペディア』から引用

What's 道明寺

平安時代の餅菓子である椿餅が原型といわれている。故に全国的に、桜餅と言えば上方風の桜餅が一般的である。

What's 長命寺

1717年(享保2年)、初代山本新六が隅田川の土手の桜の葉を使って桜餅を考案した。向島の長命寺の門前にて売り出したところ、付近の隅田堤に將軍吉宗の台命による桜が植えられ花見客で賑わい、おかげで繁盛した。桜の落葉をみて桜餅を考案するに至ったという。

おいしいそう~



これからの置賜のイベント

長井市 2010.4月中旬~4月末
さくらまつり

米沢市 2010.4.29(木・祝)~5.3(月・祝)
米沢上杉まつり

高畠町 2010.5.3(月・祝)
安久津八幡神社祭礼・春まつり

南陽市 2010.4.15(木)~5.5(水・祝)
赤湯温泉桜まつり

長井市 2010.5.10(月)~5.31(月)
白つつじまつり

長井市 2010.5.22(土) ※5.21(金)前夜祭
ながい黒獅子まつり



素晴らしい景色に巡り
会える春はお弁当を持って
出かけたくなるね~
連休中は近場の公園で
春を楽しむのもいいかも!



4月17日(土)

Edoの心
武士の時代

戦国の社

SENGOKU-NO-MORI

堂々オープン!!



©aki okano
米沢市前田慶次
マスコットキャラクター けーじろー

米沢市直江兼続
マスコットキャラクター かねたん



ポポロ1階に「戦国の社」が17日にオープンしました。

入口付近には、馬にまたがる大きな慶次様が無粋なお姿で迎えてくれます。会場の壁には、戦国絵巻の時代年表があり歴史のおさらいができたり、かの有名なコミック「花の慶次」を読んだり出来ちゃいます。

クイズコーナーや体験コーナーがあり、中でも面白いのが、～戦国なりきりの陣～。自分の顔を写真に撮り込み、CG合成で直江兼続や前田慶次武将になりきり、大きなスクリーンに映し出される姿に嬉しいやら、恥ずかしいやら、不気味やら…。記念に写真やDVDも持ち帰れますから、是非体験してみてください。

ショップにはかねたんはじめ、米沢の武将や今流行の各地武将グッズも販売しているので、ゆるキャラファンには必見ですね。

あなたも「戦国の社」に足を運んでみてください。

～かねたんに会えるかも♪～



<http://www.yonezawa-naoe.com/sengoku/index.html>

Staff Voice

スタッフボイス



自分探し

プレス部 鈴木 聖子

私はだれ……ここはどこ……なんてまだボケてはいませんよ。

自分だけの時間をもてる様になって、さてこれからどんな風に生きよう???好きな事をやってみよう。音楽好きでコンサートへ。さだまさし、小田和正、今井美樹、ドリカム、ユーミンetc。大したファンでもないのに、良く行ったものだと思います。楽しかったけど、TVで見ているからか感激する事もなく当分休みます。

お風呂好きドライブ好きで温泉めぐりを日帰りで、米沢、福島、宮城、がんばって乳頭温泉など色々入ってきました。



夏は、露天風呂が最高です。帰りに大汗をかいて家でシャワーなんて事もあり

ました。今でも福島の高湯に行ったりしています。

福島といえば桜、三春の滝桜は、有名ですが、福聚寺の紅枝垂れ桜、船引の小沢の桜、二本松の合戦場の垂れ桜などいいですよ。



花よりだんごの私ですが、日の出前に行き陽がさして、花の色が変わっていく一瞬を見た時の感動は忘れません。

寒いので温かくして、ぜひ出掛けてみてください。

まだまだ自分探しは続けます。今度は何にしようかな……。

猫のいる風景

プリプレス部 菅野 深由希

ついに会報に載せる文章を頼まれてしまい、どうしようか迷った結果、我が家の猫達を紹介する事にしました。

三毛が六花(りっか/7才・♀)、トラの方はジン(4才・♂)です。六花が親だというと大抵の人には驚かれますが、紛れもなく六花の子どもがジンなのです。



六花は抱っこされるのが大嫌い。数秒で大暴れし始めます。膝に乗せようとしてもすぐ逃げます。撫でさせてはくれま

すが、気に入らないと怒ります。それに比べジンは、何をしてもされるがまま。抱っこしようが撫でようが無頓着。肉球も嫌そうにし

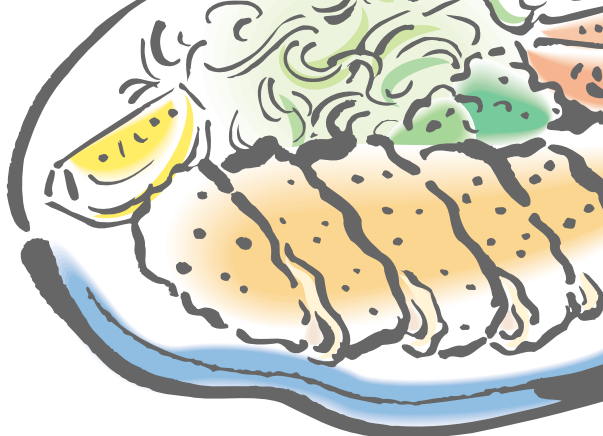


ながらも触らせてくれます。

見事に対照的なこの2匹。ときどき悪さしますが、見ても構っていても非常に面白いです。

ウチのオススメ ゴハン

in KAWASHIMA



豚バラの重ねあげ

年度初めから早一ヶ月。体力をつけたいこの時期に、ボリューム満点ですごく食べやすい「豚バラの重ねあげ」をご紹介しますと思います。普通のとんかつより食べやすいですよ(´□´)

※内容は女性週刊誌より引用させていただきました。

*材 料(1人分).....

豚バラ薄切り肉..... 7枚
塩・胡椒..... 適量
小麦粉..... 適量
パン粉..... 適量
卵..... 1個
お好みでシソやチーズも一緒に重ねるとおいしいです。

*作り方.....

1. 豚バラ肉をまな板の上に並べる。
2. 塩・胡椒で味つけをする。
3. 豚バラ肉は脂身部分を互い違いに重ね、ラップに包んでめん棒でのばす。
4. ラップからはずし、全体に小麦粉を薄く塗ったら溶き卵をくぐらせてパン粉をしっかりとつける。
5. 低温(160℃)に熱した揚げ油で揚げ、キツネ色になったら、油から揚げて1分程度蒸らしたら完成。



切りわけるときに出る肉汁の量にびっくり!!食べた時の肉のやわらかさにも驚きます。みなさんいかがですか?

さらにもうひと加え

ちょっとしたタレをつけると更においしくなります。材料を混ぜ合わせるだけの簡単なタレなので是非作ってみてください。

タレ材料：トンカツソース 大さじ2・ウスターソース 大さじ1・マヨネーズ 大さじ1・辛子 小さじ1

※できあがったタレにすった白ごまを混ぜてもおいしいです。

ある日の休日

磨きをかけて

先日天気良かったので車の汚れや錆を落とし、ワックスまでかけました。洗った後、「俺の車かっこいいなあ〜」と思いながら見ていました(笑)。やっと天気良くなって、洗える日が来たと思うと、嬉しくてしょうがなかったです。

自分の中で車を洗う事は、車が好きという事もありますが、車が汚いと自分が汚いようにも思うからです。キレイな格好をしていても、車が汚れていると気持ちが上がりません。大切に、そして長く乗ってあげたい…そんな気持ちが洗う気持ちを増してくれそうです。是非みなさんも次の休みに洗車とかどうですか?(笑)

(赤木)



編集後記

“かわしま通信”今回も満足していただけたでしょうか!?!今回の社外報もいろいろな面で大変でした…。楽しくご覧いただけただけなら幸いです。

4月29日から開催される上杉まつりは、米沢の大イベントの一つです!私も観光客のみなさんと一緒に楽しむ予定です。是非みなさんも足を運び、米沢と一緒に盛り上げましょう!

(星)

ちょっと頑張ってみよう(以前から思っていたことですが…読めない・書けない漢字を克服するため)漢字ドリルを購入してみました。中身を眺めてから早一週間以上経過、いつになったら実行するのかしら…

(後藤)

編集委員：PR委員会